



TITLE:

# コンタクト・ゾーンからみるインド料理の成立: ディアスポラの役割を中心に

AUTHOR(S):

田口, 陽子

---

CITATION:

田口, 陽子. コンタクト・ゾーンからみるインド料理の成立: ディアスポラの役割を中心に. コンタクト・ゾーン 2010, 3: 124-143

ISSUE DATE:

2010-03-24

URL:

<http://hdl.handle.net/2433/177222>

RIGHT:

# コンタクト・ゾーンからみるインド料理の成立

——ディアスポラの役割を中心に

田口陽子

## 1 はじめに

本稿は、コンタクト・ゾーンにおけるインド系ディアスポラの実践を中心に、インド料理の成立過程と、インド料理の表象のされ方を考察することを目的とする。

今日、インド料理はインド国内のみならず世界の大都市のレストランで提供されている。インド本国やアメリカ、イギリス、日本の都市では、インド料理の浸透に伴い、高級化や地域別料理の専門化などが進んでいるとはいえ、タンドゥーリー・チキンやチキン・ティカ・マサラ、ナーンなど特定の料理やスタイルが、基本的なインド料理として広く認識されている。また大型書店には、インド人の著者によるインド料理本が何冊も並んでいる。

インドの食文化についての先行研究では、身体やコミュニティ、カーストの境界を規定するものとしての食物や、寺院などにおける儀礼での食物の役割に注目したものが多かった。一方、経済成長が著しく、グローバリゼーションの影響を大きく受ける現代インドにおいては、都市部の中間層やインド系ディアスポラが形成するパブリック・カルチャーの一形態として、スポーツや観光とともに、外食産業が注目されている。本稿で取り上げるインド料理は、こうした現代的な文脈で登場した新しい形態である。本稿では、インド料理が、植民地行政や独立後の国家、国内の中間層やディアスポラのインド人が関わりあうコンタクト・ゾーンにおいて、人びとによって想像され、形成されてきた過程をたどる。さらに、インド系ディアスポラ自身によって英語で書かれた小説に描かれるインド料理を手がかりに、公と私の現れ方を考察する。

### 1-1 食物、身体、浄・不浄

インド料理の成立を考察するにあたって、まずは食物がこれまでどのような視点から研究されてきたのかを整理したい。伝統的なインドの食文化研究においては、ヒンドゥーにとっての食物の浄・不浄観がカースト・ヒエラルキーとの関係から議論されており、そこでは食物に関連する身体性と境界性が重視されてきた。共食と食物の授受にまつわる問題はカースト・システムの中核である。カーストの違うものとの共食は避けられてきた一方で、共食によって社会的紐帯が確認されてきた [Goody 1982; 辛島ほか 1992]。

食物と身体との関わりは、インドにおいて特に濃密である。ヒンドゥーにとって、シン

ボルと現実という二分法を食物に適用することはできない。食物はブラフマン（梵）を表象するものではなく、実際にブラフマンという現実の一部なのだとされる [Khare 1992]。そのため、食物の浄・不浄性が身体に与える影響も直接的である。食物の浄性は、そのままその人の浄性であるとされる。また食物の授受において浄・不浄性が移行すると考えられているため、自分より浄性の低いものの作った料理を受け取ることは好ましくないとされており、料理人のカーストはバラモンであることが望ましいとされてきた [辛島ほか 1992]。ヒンドゥーの家庭において、食物を扱う台所は高度に清浄な領域である。炉床は神聖であり、しばしば礼拝の場の隣に位置する。台所は、水場から離れた場所でなければならない。座る場所、寝室、客間からも隔離されていなければならない。家族に死があった後は、しばしば炉床は取り壊されて新しく作り直される [Achaya 1998]。以上の食物と境界性に関する規制は、浄性を汚される危険性が最も高いバラモン階級において特に顕著にみられる。逆に、バラモン以外の階級では、これらの規則は厳密に守られていないとされる [Goody 1982]。

食物と家族の境界に関する規制が特に強く意識されるのは、家庭にゲストを迎える時である。ヒンドゥー社会では、ゲストは誉れの象徴とされる。食事の間、ホストはゲストに対して気遣いを示さねばならない。したがって、ホストはゲストの食後に食べるか、急いで食事してゲストの面倒をみる必要がある [Achaya 1998]。デュモンは、以下の規制はバラモンのみならず、すべての人に妥当するとしている。すなわち、「自分と同等のもの以外と食事を共にするということはほとんどないということ」「客を招待した側は客といっしょに食事をとるということはないこと」「食事はわれわれが慣れ親しんでいるような会話を楽しむ集まりではないということ」[デュモン 2001:183]。これらの規制により、食事は自由のない技術的な行為となるとされる。ゲストとホストの役割は、家族のメンバー（ホスト）とそれ以外の人（ゲスト）を区別するものであり、家庭の領域を規定するものであると考えられる。上記のゲストとホストに関わる問題は、本稿の後半で論じるように、今日のインド系移民社会においても重要な意味を持っている。

以上、インドにおける食物を浄・不浄の概念を軸に捉えた先行研究をみてきた。しかし、デュモンに代表されるような、浄・不浄のヒエラルキーを社会秩序の基礎的な価値とし、インド社会をバラモンを中心に静的なものとして捉える見方には批判が加えられてきた。近年の研究では、吉祥、名誉、奉仕、シャクティ（聖なる力）など多元的な価値の相互作用が生むダイナミズムに注目すべきだという議論がなされている [田辺 1990, 1995]。田中は、カースト制に関する従来の議論が浄・不浄の問題に偏重していると指摘したうえで、供犠とそれによって生じるシャクティに注目してこそ、カースト制を全体論的に捉えられると主張する [田中 1986]。

次に、「浄・不浄の対立を越えた聖なる力を媒介する『供犠の残り物』」[田中 1986: 22]であるプラサーダ (*prasāda*) についての先行研究をみていきたい。

## 1-2 供犠とプラサーダ

プラサーダは、神に捧げた食物のお下がりである。ヒンドゥー寺院において、神々に捧

げられる供物としての食物は、神格の前におかれ、彼らの精神的な空腹を満たす。神に供えられた後の食物は、神聖なプラサーダとなり、寺院内部の公共空間で信者が共食する。

プラサーダの食物の種類や量は寺院によってさまざまであり、通常寺院が位置する地方の料理が出される。最も洗練されたプラサーダを用意する寺院のひとつとして知られるオリッサ州プリーのジャガンナート (Jagannātha) 寺院は、毎日、1000人の料理人を配置した750の炉床から、百種類の料理が作られる。神々は、儀礼的に一日5回食事を出される。巡礼者は広々とした食堂 (*bhōga-mandapa*) で食事をとるか、寺院の境内にある大きな市場でプラサーダを買うことができる [Achaya 1998]。

ラオは、従来の研究でプラサーダの意味や機能が画一的に描かれてきたことを批判し、カルナータカ州ウドゥピのクリシュナ僧院 (Krishna Matha) での調査を基に、プラサーダが提供される場における差異を描き出している。クリシュナ僧院において、プラサーダは四つの異なる空間で提供される。より神聖だとされる部屋は、カーストや出身地、性別によって入場が制限されており、伝統的なバラモンの家庭に近いとされる。一方で、すべての非バラモンが入場できる二階の食堂 (the first floor *bhojanshala*) で提供される食物は、レストランとは違って種類は選べず、料金も発生せず、神聖なプラサーダとしての意味は保たれているものの、レストランと同様にカーストや年齢、性別による区別はなされない [Rao 2002]。

ラオによるプラサーダとレストランでの食事の比較から、レストランはカースト、年齢、性別といった異なる属性の人びとに開かれた、宗教的な空間とは対照的である世俗的な公共空間を代表するものとして描かれていることが分かる。しかし、クリシュナ僧院にプラサーダを提供する四つの段階的な空間があることから分かるように、宗教的な空間のなかに、バラモンの家庭に近い空間から、町の食堂に近い空間までさまざまな段階がある。巡礼者や非バラモンの人びとに目を向けると、ヒンドゥー社会において公共空間での食事が規制されてきたことに反して、プラサーダを日常的に公共空間で食べる習慣が広くみられる。特に、毎日無料で提供されるプラサーダを食べに行く場合や境内の店舗などで購入できる場合には、プラサーダは宗教的空間に隔離されてはおらず、人々の食生活にとけこんでいる。

同様に、家庭と寺院での食物の役割の違いが認められる一方で、厳密な家庭では日常の食事神に捧げてからとることがあるので、すべての食事がプラサーダであるともいえる [田中 1994]。さらに、1-1でみたように、ヒンドゥーの家庭においては、台所は礼拝空間と同じ場所もしくは近くに作られ、高度に浄性が高い場所とされる。このように、家庭の食事と神聖な食事は簡単に線引きできるものではない。

以上にみてきたように、食物に関わる場所は、公と私、世俗と宗教が交じり合う重層的な空間、あるいは次に論じるコンタクト・ゾーンといえるだろう。

### 1-3 コンタクト・ゾーンと本稿の視座

先行研究では、インド社会の身体性や家族、カーストの境界性の生成において、また儀礼における神と人との媒介物として、食物が重要な役割を果たすことを示してきた。今日、

先行研究が提示したインドにおける食物の重要性は衰えていないと考えられるものの、グローバリゼーション下の現代インドの食文化を理解するにあたって、以下に提示する新たな視座が必要とされているのではないだろうか。

第一に、先行研究においては特定の地域や共同体における食物が調査、分析されてきた。その反面、植民地期や、ポスト植民地期におけるさまざまな出会いやコンタクトによって生まれた脱領域的な食文化を対象とした研究は多くない。グローバリゼーション下において、これまで以上に頻繁に長距離を移動する人びとが形成するディアスポラの食文化にも目を向ける必要があるだろう。さらにポスト植民地的状況においては、従来人類学者の調査対象とされてきた人びとが、ますます自分たち自身で食文化を記述している。こうした人びとによる食物の表象についても注意深く考察する必要があると考えられる。第二に、先行研究では家庭の食事や寺院の食事、レストランでの食事が別々の文脈において語られてきたが、インドにおいて食物に関わる場所は、公共圏と親密圏、宗教と世俗が交じり合う領域としてみる必要がある。

以上の問題意識から、本稿では、パブリック・カルチャーとコンタクト・ゾーンという概念を軸に、現代インドの食文化を考察していきたい。

アパデュライとブレッケンリッジは、インドの近代を論じるさいに、雑誌、スポーツ、国内旅行、フード・レストラン産業などの消費社会に注目する必要性を述べる。彼らは、「パブリック」という言葉を、ハーバーマス [1994] の議論に代表される西洋市民社会の歴史から切り離すとしたうえで、インドにおける消費文化をパブリック・カルチャーとよぶ。パブリック・カルチャーとは、モダニティへの個別でローカルな参入を考慮するための新しいカテゴリーであると定義される。彼らは、ハーバーマスが想定していた公共圏での合理的コミュニケーションを批判し、知識と権力、理論的・文芸的な言説体系と同様に、イメージ、ヴィジュアルなもの、見世物、経験等の言説体系がからみあうパブリック・アリーナを想定する。さらに、ハーバーマスらがマスメディアの受け手を受動的で画一的な大衆だとみなしたことに対して、アパデュライらは、受け手側の主体の多様性と、主体の経験におけるさまざまなメディアの相互作用に焦点を当てるという [Appadurai & Breckenridge 1995]。

アパデュライらが「パブリック・アリーナ」や「ディアスポラの公共圏」[アパデュライ 2004] という言葉で示している公的領域は、田中が論じるコンタクト・ゾーンのひとつであるといえる。田中 [2007:40] は、アパデュライのスケイプ論を、土地の連続性を前提とする地域概念のアンチ・テーゼとして評価し、「現代的な地域概念あるいはあらたなコンタクト・ゾーンとして考えるべき」だと主張する。これらの概念では、人びとの想像力が重視され、地域や土地との本質的な結びつきではなく、視点によって変化するスケイプやゾーンという枠組みが提案されている。

以上の視点を受け継ぎ、本稿では、以下のふたつのコンタクト・ゾーンに着目する。第一に、ポスト植民地国家の内外において、母国と移民先を行き来するディアスポラが形成する脱領域的な移民社会のコンタクト・ゾーンに焦点をあてる。そして、コンタクト・ゾーンにおいて形成された、現代インドにおけるパブリック・カルチャーとしてのインド料



理を考察する。第二に、インドにおける食べ物をとる場所が持つ、家庭（私）と公共（公）、宗教と世俗の領域が交じり合うコンタクト・ゾーンに着眼する。ここでは、インド料理を作り上げてきたインド系ディアスポラ自身によるインド料理に関する記述を手がかりに、コンタクト・ゾーンにおいて食物が媒介する公私の領域の現れ方を分析する。

## 2 インド料理の成立

インド社会においては、歴史的に、宗教的、儀礼的な事象がテキスト化されてきたにもかかわらず、料理はテキスト化されなかった。そのため、食べ物の浄・不浄性に関しての全インド的概念は存在しても、全国的な食文化は共有されていなかったとされる [Khare 1976]。したがって、インド料理が今日のような形で成立し、人びとに知られるようになったのは比較的新しい現象である。次節では、ムガル帝国、イギリス植民地、ポスト植民地の国民国家とディアスポラの役割に注目し、全インド的なインド料理が形成され、人びとに共有されてきた過程を整理する。

### 2-1 ムガル帝国料理とそのイメージ

ムガル帝国は1526年から1858年までインドを支配した、インドにおけるイスラーム帝国である。ムガル料理は、ペルシアと中央アジア、北インドの食文化が融合した宮廷料理であるとされる。ムガル料理の代表格であるビリヤニーは、繊細に香りづけされたペルシアのプラウとスパイシーな北インドのライス料理を基にしている。ペルシア料理の特徴のひとつに、ヨーグルトで肉をマリネする技術があるが、ビリヤニーの場合は、たまねぎ、にんにく、アーモンドとスパイスをヨーグルトに混ぜ、より濃厚なペーストで肉を漬ける [Collingham 2006]。その他、タンドゥーリーという土製の大きな竈のなかで、香辛料に漬け込んだ材料を焼き上げたタンドゥーリー料理、肉を串焼きにしたり油で揚げたりしたカバブ料理などが有名である [辛島ほか 1992]。

1526年の夏にインドに到着したムガル帝国初代皇帝バーブル (Bābur) は、新しい国の市場に、ぶどうもマスクメロンも冷たい水もパンも料理された食べ物もなかったので、嘆き悲しんだという。バーブルはインドの食事になじまないままだったが、彼の息子は現地の食習慣により順化した。第三代アクバル (Jalāl al-Dīn Akbar) 皇帝 (1555-1605) は、ヨーグルトやライスを食べるなどインドのスタイルを取り入れた。アクバルの時代には、今日ムガル料理として知られるダール (豆のスープ) やパーラク・サグ (ほうれん草の料理)、ビリヤニーやプラオ、ナーン、タンドゥーリー料理が食べられていた [Achaya 1994]。この時代に、イスラーム世界やインド各地から集まった帝国に仕える料理人がレシピや料理のテクニックを交換しあい、ムガル料理を洗練させていった。アクバルの廷臣であったアブル・ファズル (Abū al-Faẓl) は当時の宮廷の様子を詳しく記した書物『アクバル会典』*Ā'in-e Akbarī*<sup>1)</sup> に、ビリヤニーやドー・ピヤーズ (たまねぎを多く使ったグレービー) などのムガル帝国料理のレシピを残している [Collingham 2006]。インドのヒンドゥー社会において料理法がテキスト化されてこなかったことを考えると、ムガル帝

国時代に料理法を統一し記録に残す作業が初めて行われたといえる。ムガル帝国がインド大陸を広範囲にわたって支配した間、特に北インドの宮廷においてはムガル料理が広く普及した。

今日、インド国内外でインド料理として提供されているものは、このムガル料理を基礎として、レストラン料理として再構築されたものだ。ムガル料理は、北西インドの大ホテルなどにあるレストランで出され、特に、視覚的にも豪華なタンドゥーリー・スタイルは、レストランの食事として国中に広がった [Achaya 1998]。こうして、ムガル料理は、特に外国人にとってインド料理の代名詞となった。レストランに加えて、1960年代以降に出版されはじめたインド料理本もムガル料理のイメージを巧妙に利用した [Appadurai 1988]。

レストランやインド料理本は、ムガル帝国という歴史的に特定の伝統への幻想を具現化させることで、伝統的で正統なインド料理の型を作り上げていった。このプロセスは、料理のみならず、多くの事象にあてはまる。タージ・マハルなどの建築物やその内装、家具、服装など、ムガル帝国の伝統がインド的なものとして捉えられるケースは多い。これには、外国人のみならず、後で述べるインド系ディアスポラによる想像力が影響している。

## 2-2 イギリス植民地支配の影響

ここではイギリス植民地時代に起源を持つカレーというカテゴリーでのインド料理の統合について整理する。今日、カレーという言葉は世界各地で異なる料理を指していると考えられ、カレーを定義することは難しい。例えば、『南アジアを知る事典』では、カレーの項目で「curry：インドを中心として、中近東から東南アジア、さらには今日では広く世界中で使用されている混合香辛料、またはその混合香辛料で味付けした料理をさす」[辛島ほか 1992：169]と説明されている。

カレー (curry) という言葉の起源は諸説あるが、汁もしくは黒胡椒を意味するタミル語の「カリ (kari)」やカンナダ語の「カリル (karil)」が料理名としてポルトガル人やイギリス人によって紹介されたものだという説が料理本等で広く採用されている [Jaffrey 1973；森枝 1989；ロイチョウドゥーリ 1996]。ここから、西洋人にとってインド料理を象徴するインド・アングロ版のカレーが登場した。のちにカレーという言葉は拡大され、だし汁やシチュー、スパイスで料理された水気が少ない料理にも使われるようになった。そもそもインドにおいては、カレーという料理名はなく、それぞれの料理には独自の名前がある [Achaya 1998]。

インド・アングロ・カレーは、イギリス植民地時代におけるイギリス人とインド人のコンタクトのなかから、統一されていったと考えられる。「カレーライス (curry and rice)」という表現は、1780年のカルカット（現コルカタ）において、弁護士の子でありドレスメーカーであったエリザ・フェイ (Eliza Fay) によって、ヨーロッパ風の豪華なコース料理の一部として記述されている。「私たちは2時に食事をとる。スープ、ロースト・チキン、カレーライス、マトン・パイ、ラムの前四分体、ライス・プリン、タルト、とてもおいしいチーズ、新鮮なバター、最高級のマディラ」[Achaya 1994：176]。これ

だけの食事を準備するのには、大勢のインド人の使用人が配置された。こうしたなかで、イギリス料理にインド風味が混ざり合い、多くのハイブリッドな料理がイギリス人主婦とインド人の使用人の間で作り出された。

イギリス人行政官が2～3年に一度は勤務地を移動せねばならず、インド各地の料理を伝播、統合したことも、カレーの全インド的な統一を促進した。1827年にボンベイ（現ムンバイ）の行政官になったジョン・マルコム（John Malcom）は、サンドウィッチしか食べなかった前任の行政官と違い、自分はマドラス（現チェンナイ）で知ったマリガトニー<sup>2)</sup>をランチにとると記している [Achaya 1994]。こうしてインド各地の料理が、インドをまたにかけたイギリス人行政官によって寄せ集められ、好みの料理が料理本などに記録された。またこの過程で、地域別料理の分類も進んだ。1903年にイギリス人のジョセフ・エドモンズ（Joseph Edmunds）によって書かれた料理本、『カレーとその料理法』（*Curries and How to Prepare Them*）には、インドには少なくともベンガル、マドラス、ボンベイの3種の異なるカレーがあると記されている [Collingham 2006]。各村や共同体ごとに細かく異なった料理や料理法は、地域別にまとめられ、カレーの下位区分として統合されていったと考えられる。

### 2-3 ディアスポラと国民料理

独立後のインドでは、インド料理が国民料理としての地位を獲得していく。国民料理としてのインド料理が必要とされてきた背景を理解するには、インド国内での動きとともに、インド系ディアスポラの役割に目を向ける必要がある。

ナンディーは、伝統的なインド各地の共同体において、インドという国民国家を前提としたインド性という境界はなじみの薄いものであったと論じている。インド的なもののイメージは、故国を離れたインド人や外国人から逆輸入されたものである。こうした流れのなかでインド料理もインドの外側から形成され、国内の食文化が再形成されている。例えば、この半世紀の間に、インドの都市部では、公式なセレモニー料理がムガル料理とパンジャブ料理<sup>3)</sup>に支配されていった。ムガル料理は国内外のレストランで提供されたことで、インド料理を代表するものになった。例えばイギリスにおいて、インド・レストランの多くはバングラデシュ人やネパール人によって経営されているが、そこで出される料理はきまってムガル・パンジャブ料理である [Nandy 2004]。イギリスに限らず、欧米諸国や日本においても同様の現象がみられる。

ムガル料理とともにインド料理の代表格であるパンジャブ料理については、インド・パキスタンの分離独立とそれに付随する人びとの動きが関連している。印パ独立時に、現在のパキスタン領土に住んでいたパンジャブ系、シーク教徒の難民がボンベイに流入し、パンジャブ料理を出す店が急増した。インド最大の商業都市であり、レストラン文化の中心となったボンベイにおいて主流となったパンジャブ料理が、インド料理としての地位を高めていったと考えられる。1960年代以後、ボンベイのレストランは内装、インテリアも大きく変化した。これは特に、西洋やアラブ諸国の外国人観光客向けの五つ星ホテルにおいてみられた変化だが、実際の顧客はボンベイのエリート層に多かった [Conlon



1995]。こうした流れのなかで、外国人向けにデザインされたインド料理を、インド国内においても、都市の中間層を中心に、さまざまな地域の人びとが自分たちの料理として消費するようになったのである。

インド料理は料理本や料理教室を通して、家庭の領域にも浸透し、大きな変化を与えた。母親から娘へと受け継がれてきた素朴な料理は、料理本や料理教室によって高度に洗練され、味が重視されるようになった [Nandy 2004]。特に、1960年代以降の英語で書かれた料理本の増加は、国民料理の構築に大きく貢献した。アパデュライは、料理本を「放浪・望郷・喪失の文学」だと述べている [Appadurai 1988]。インド料理本は、インド系ディアスポラによって書かれたもの、少なくとも、彼らが書いている料理の地域からは離れている人によって書かれたものが多い。生まれ育った土地で母から娘へ伝承されてきた料理は、土地から離れた人びとによって初めてテキスト化され、インド料理と認識されていくのである。

多数の料理本やテレビの料理番組などを通じて欧米やインドにインド料理を浸透させた代表的な人物として、マドゥール・ジャフリー (Madhur Jaffery) が挙げられる。デリーで生まれ育ったジャフリーは、デリー大学卒業後に演劇を学ぶためにイギリスに渡り、のちに渡米。その後1960年代初頭から現在までニューヨークで生活している。彼女は、30年以上にわたって出版しつづけている何冊もの料理本に、レシピのみならず、自身がインド料理をテキスト化するにいたった経緯やインド料理をとりまく状況の変化を記述している。興味深いのは、彼女自身、家庭の台所で母親の姿をみながら料理を習ったのではなく、故郷を離れたディアスポラ的な状況で初めてインド料理を習い始めたということだ。1973年に出版された『インド料理への招待』(*An Invitation to Indian Cooking*)の序章では、ジャフリーがロンドン留学時にインドの食べ物に恋しくなり、母親からの手紙に書かれたレシピでインド料理を学んだと記されている。インドを離れてホームシックになった彼女の思いは、インド料理に対する憧れへとつながった。

さらに、ジャフリーは自己防衛の策略としてこの本を書いたとも述べている。家族とともにニューヨークで暮らしPTAの会合などで母親同士の付き合いが増えた彼女は、友人たちにおいしいインド・レストランを教えてほしいと言われるようになったが、「ニューヨークには最高のインド料理を提供するレストランはない」と答えなければならなかった。レストランのインド料理はアメリカ人向けに一般化されたものだというのが理由である。こうしたレストランを勧めることはできなかったため、ジャフリーはアメリカ人の母親仲間を家庭に招いてインド料理をふるまうしかなかった。次第に彼女はレシピを配るようになり、それが料理本を書くきっかけになったのだという [Jaffrey 1973]。

2002年に版新された『マドゥール・ジャフリーのインド料理』(*Madhur Jaffery Indian Cooking*) (初版1982年)において、ジャフリーは、彼女のレシピのインド料理は変わらないが、まわりの環境は初版からの20年で大きく変わったと記している。20年前のアメリカでは入手困難だったスパイスがスーパーマーケットで手に入るようになり、調理器具の発展によって料理はずいぶんと楽になった。初版出版時には、二流のレストランでビールのつまみとして安価なインド料理が出されていたが、現在では良質な地方料理を出すイン

ド・レストランも増えた。一方、家庭でインド料理を楽しむ世代も登場している。そうした新しい世代は容易にはだまされず、良い素材で適切に料理された本物の食べ物を求めているという [Jaffrey 2002]。

以上、ムガル帝国、イギリス植民地支配、ポスト植民地期におけるコンタクト・ゾーンに着目し、インド料理の成立過程をたどった。時の公権力が一定の領域を支配し、各々の必要に応じて料理を記述してきたことが、インド料理の形成に影響を与えた。現代のインド料理のイメージの源泉はムガル帝国にあり、イギリス植民地時代にインド各地の料理の融合や分類が進んだ。独立後、国民国家の形成とともにインド料理は全インド的な国民料理として認識されるようになり、そこではレストラン産業や国内外を移動する中間層のインド人が大きな役割を果たしたといえる。

### 3 テキストのなかのインド料理

料理本における記述がインド料理の成立において重要だったように、パブリック・カルチャーとしてのインド料理は、料理本以外の、主に英語で書かれたテキストのなかに描かれることでその地位を確立してきた。インドにおける英語文学は20世紀前半から一分野として確立していたが、「イギリスかぶれ」とみなされ、国内の文壇からの反発が強かった。しかし、1990年代の経済成長と都市部の中間層の台頭に伴い、インドの英語文学は急速に市民権を得た。英語で教育を受け、都市の消費生活のなかで育ち、幼いころから英米の人気小説に親しんできた人びとのなかから、インドの英語文学を担う作家や読者が誕生してきたのだ。イギリスのブッカー賞では90年代を通じてほとんど毎年、インド、南アジア系作家の作品が最終候補に選ばれているというように、英米の文壇においてインド系英語文学の評価は高い。こうした風潮をうけてインドの英語文学は90年代後半にはインド国内での評価も一転し、移民作家の作品も含めて「我らの誇り」と持ち上げられるようになった [関口 2001]。インド料理は、インド系ディアスポラによる英語小説や雑誌のなかにさまざまな形で登場する。英語という旧宗主国の言葉を駆使して、ディアスポラの人びとはどのようにインド料理を想像／創造し、記述してきたのだろうか。ここでは、インド系ディアスポラが表象するインド料理に焦点をあてる。3-1 から 3-3 ではアメリカにおいて移民第一世代に母国の料理としてのインド料理が必要とされ、供給されていった過程を分析する。3-4 では、インド料理と家族の親密さについて考察する。

#### 3-1 移民第一世代と母国の料理

アメリカにおけるインド系作家による小説や雑誌の記述は、インド系移民とインド料理の入り組んだ関係を描き出している。まずは、ジュンパ・ラヒリ (Jhumpa Lahiri) の小説に描かれるインド料理の記述をみていきたい。

ラヒリは、1967年にロンドンでカルカッタ出身のベンガル系の両親の元に生まれる。幼少時にアメリカ合衆国に渡り、以後30年以上アメリカに在住している。2000年にはデビュー作の短編集『停電の夜に』でプジュリッツァー賞を受賞した。ラヒリの作品には1960年代

から70年代にインドからアメリカに渡ったベンガル系の移民第一世代とその子供たちが中心に描かれている。これは、アメリカが移民の国別割当規制を廃止しアジア系移民に広く門戸を開いたため、多くのインド人移民が流入しはじめた時期である〔古賀ほか 2000<sup>4)</sup>〕。ラヒリの作品に登場する典型的なインド移民の第一世代は、カルカッタ出身のベンガル系知識人であり、アメリカの名門大学において研究職や教授職を得ている夫とその妻である。妻たちは、生まれ育ったカルカッタ以外の世界をまったく知らずにアメリカに嫁いだ人びとである。第二世代の子供たちも、高い教育を受け専門職についている。

ラヒリの作品を読んでいくと、食べ物のシーンが数多く登場することに気がつく。短編集『停電の夜に』には、移民第一世代の妻たちが食材を調達して故郷の料理を作るシーンが繰り返し描かれている。まずは、1971年にインドから東パキスタンが独立した年が舞台となった「ピルザダさんが食事に来たころ」〔ラヒリ 2003b〕の一場面をみてみよう。アメリカに移民したベンガル系の夫婦は、新学期が始まるたびに大学便覧から同郷らしき苗字を探し、自宅に招待する。夫婦は、当時の東パキスタン出身である同僚ピルザダさんを同じベンガル人として家庭に招き、たびたび食事をともにするようになる。以下の引用は、父親が10歳の娘であるリリアにインドとパキスタンの分離を説明し、ピルザダさんはパキスタン人でありインド人ではないのだと告げた場面である。リリアは、両親と同じように食事をするピルザダさんが違う国の人だと聞かされて混乱する。

わたしにはわけがわからなかった。ピルザダさんは両親と同じ言葉をしゃべるのだし、笑うジョークも一緒だし、見た目にもたいして変わらない。マンゴーのピクルスを食事のつけあわせにして、毎晩ライスを手にとって食べた。部屋に入るときは靴を脱いで、食後には消化にいいとして茴香<sup>ういきょう</sup>の種を噛み、アルコールは嗜まず、デザートとは名ばかりの味も素っ気もなさそうなビスケットを何杯もお代わりするお茶につけて食べる、というところも両親と同じだった〔2003b：45〕。

アメリカにおいて、故郷の料理を同じ作法でともに食べることは、同郷の親密さを深める行為であったと考えられる。同時に上のシーンでは、食事の好みや作法の境界と、国民国家の境界が交差していることから、リリアに混乱が生じている。

次に、同じ小説から、ゲストとホストの役割についてみてみよう。

料理は母がキッチンからつぎつぎに運んできた。揚げタマネギを加えたレンズ豆、ココナツ風味のサヤインゲン、魚とヨーグルトソース煮込み——。あとからわたしも水のグラスや、くさび形に切ったレモンの皿や、トウガラシをもっていった。つきに一度くらいはチャイナタウンに行くことがあったから、トウガラシをまとめ買いしてフリーザーに入れておいた。指先でちぎって、料理にまぜ込むのだ〔2003b：52-53〕。

ゲストであるピルザダさんが食事をしている間、ホストである母親は次つぎと食事を準備して運んでくる。ラヒリの小説に描かれるホームパーティーについては3-4においても

取り上げるが、ゲストとホストの役割が明確に描かれている。

上記の引用では、チャイナタウンでトウガラシをまとめ買いしていることから、一般にはインド食材の入手が困難だったことが分かる。初期のインド移民の家庭は、アメリカ風の食生活に適応してはおらず、故郷の食生活を実践している。これはカースト内での結婚がインド人に守られていることと関連している。国外に住むインド人男性でも、インドやその他の国に住む同じコミュニティの女性と結婚することが多い。インドから結婚のためアメリカにきた妻たちの多くは、それまで故郷の家族と同居しており、インド国内すら旅行したことがない人も多かった。アメリカに移り住んだインド人たちが故郷の食べ物を求める状況が、インド食材店やレストランの普及の土台となったと考えられる。

「セン夫人の家」[ラヒリ 2003c]においても、アメリカで食材探しに奔走するベンガル人主婦、セン夫人の姿が描かれている。セン夫人が喜ぶのは、「海から揚がる魚」で、「いつも丸ごと一匹欲しがる」のである。しかし、アメリカではインドのカルカッタのように新鮮な魚が手に入らない。スーパーマーケットを薦めるアメリカ人女性に対して、「スーパーマーケットはだめ。猫の餌なら32種類できます。缶詰が32あるから。だけど、いい魚はあったことない。一回も」[2003c: 201]と答えている。セン夫人はイエローページで魚屋を探し、丸ごとの魚がないか問い合わせる。そして、新鮮な魚が揚がったと聞くと、バスや車で買いに行くのだった。

セン夫人は、インド的な料理のスタイルを大事にする。以下の引用は、セン夫人がベビーシッターとして預かっていたアメリカ人の少年エリオットからみたセン夫人の料理風景である。

めずらしいと思ったのは、セン夫人がものをすばすば切るところだった。居間のフロアに新聞紙を敷き、そこに座って切るのだ。包丁ではない。はるかな海に乗り出すヴァイキングの軍船の舳先のように曲がっている刃物だった。その一端が細長い木製の台座に留められ、刃の角度が変わるようになっている。銀色というより黒に近く、輝きにムラがあって、先っぽにギザギザがついていた。すりおろすのに便利よ、と夫人は言った。

毎日、午後に行くと、夫人は刃の部分を上げて、カチッと一定の角度に固定した。鋭利な刃に手をふれないように正対して、両手にはさんだ野菜をぶつりと押し切る。カリフラワー、キャベツ、バターナットカボチャ……。1個が2個に、2個が4個に。たちまち花の形に、角切りに、薄切りに、千切りに。ジャガイモの皮むきもあつという間だ。あぐらをかいて坐ることも、脚を広げて坐ることもあった。手近なところに水切りだの浅い鉢だのをならべていて、切った野菜を水にひたしていく [2003c: 187]。

こうした食事の準備は、インドでは家族の女性たちの仕事であった。インドとインドの人びとを懐かしがり、アメリカでの生活を空虚なものと感じるセン夫人にとって、家庭における食事の支度は自分とインドを結びつけるものとして重要である。以下の引用は、セ



ン夫人が、インドで女性たちがおしゃべりをしながら野菜を切る様子を、エリオットに語って聞かせる場面である。

インドから持ってきた刃物だった。どうやらインドでは一家に一つはあるらしい。「家族の結婚式とかね——」と、ある日エリオットに言った。「そういう大きなお祝いごとがあるとね、うちの母なんか、宵の口から近所中の女に声をかけて、こういう道具を持って集まってもらうの。屋上へ出て、ぐるっと大きな輪になって、おしゃべりして笑いながら、50キロの野菜を夜っぴて切り刻むのよ」

夫人の横顔が、大事なものを守ろうとするように、仕事の成果を見渡していた。キュウリやナスが花吹雪になり、タマネギの皮が降り積もっている。「そういう晩は、おしゃべりがにぎやかで、聞いていると眠れやしないのよ」ここで夫人は話を止めて、居間の窓を額縁にしたような松の木を見た。「こういうところへ主人のお供できたいけれども、あんまり静かで眠れないことがあるわ」[2003c: 189]

女たちが集まって食事の支度をする空間は、インド的な公共空間の一例であると考えられる。近所の人びととおしゃべりをするすることで、主婦と世間とのつながりが保たれている。セン夫人の回想からは、アメリカでの生活にはない、家庭的領域と公的領域を結びつけるインド的な食べ物の役割を知ることができる。

以上、ラヒリの記述から、初期のインド移民がインド料理を必要とした状況を見てきた。移民第一世代のインド人は、インド料理を通して公的領域へのつながりを求めているようにみえる。

### 3-2 インド料理の流通

次に、インド料理の流通についてみていきたい。アメリカのインド系ディアスポラ向けの月刊誌、『リトル・インディア』(*Little India*)<sup>5)</sup>によると、インド人が満足できるインド料理を提供するレストランがアメリカに登場したのは、1990年代以降のことである。アメリカにおける初期のインド・レストランはアメリカ人向けのものであった。アメリカで生活するインド人は、家庭で料理をすることが普通であり外食はしなかった。90年代以降状況は変化し、アメリカのインド人たちは、レストランでの食事を楽しむようになり、卒業、婚約、家族の集まりにますますインド料理を消費するようになった[Melwani 2002]<sup>6)</sup>。以前は手作りだったホームパーティーにも、ケータリングのサービスが利用されるようになってきた。1960年代に渡米したあるインド人女性は、当時はケータリング・サービスやインド・レストランがなかったため、ホームパーティーではありあわせの材料を使ってすべて手作りで料理しなければならなかったと回想している。彼女はボンベイで召し使いの暮らしをしており、渡米時にはまったく料理ができなかった[Melwani 2003]。こうした移民第一世代の女性のニーズが、インド系ディアスポラ向けの外食産業の素地となり、商品としてのインド料理が誕生したと考えられる。

インド料理が供給され、レストランやケータリングが普及したことによる消費者側の変



化は、ラヒリの小説にも反映されている。アメリカで育った移民の第二世代は、簡単に食材を入手し、イタリア料理などと同様に、料理のレパートリーのひとつとして手軽にインド料理を消費できるようになっている。例えば、「停電の夜に」[ラヒリ 2003a]で描かれているインド系の夫婦は、インド料理用とイタリア料理用にコーン油とオリーブ油を用意し、バスマティ米とあらゆる種類のパスタを常備している。彼らは、インド料理本を使ってフェンネルとカリフラワーの料理を作る。そして、夫婦で過ごす大切な夜には、いつもより手間隙をかけてマトン・ローガン・ジョーシュやえびのココナッツ煮などといった本格的なインド料理が作られる。

「神の恵みの家」[ラヒリ 2003d]には、インド料理はめんどくさいという妻が登場する。彼女はニンニクを刻むのもショウガの皮をむくのも大嫌いで、ミキサーの使い方も分からないから、週末になると夫がマスタード・オイルにシナモン・スティックとクローヴを合わせてしっかりとしたインド料理を作るのだった。彼らは結婚式のパーティーに、インド料理店からサモサをテイク・アウトしている。

### 3-3 インド料理人の育成

最後に、インド料理を提供する料理人について触れておきたい。職業的な料理人が海外で活躍し始めた歴史は浅い。近年になって、料理人をキャリアとして捉えて、本国の料理学校で専門的な教育を受けた世代が現れ始めた。前出の『リトル・インディア』誌には、デリーのホテル・マネージメント学校で教育を受けた料理人が、新世代の料理人として紹介されている。インタビューに答えたアメリカで働くインド人の料理人は、1993年にインド政府の文化観光局によって設立されたホテル・マネージメントとケータリングの専門学校で料理を学んだ。当時は料理人という職業が人気を集めつつあった段階で、多くの若者がホテル・マネージメント学校へ進学し始めたという。この青年も、家族のみんなが医者やエンジニアとして働くなかで、自分は初めて料理人という職業を選んだと述べている。海外での活躍の場を得たことで、料理人という職業はこれまでとは異なる地位を与えられている [Melwani 2002]。

こうして、インド料理は料理学校で学べる科目となった。また政府系の学校が設立されたことによって、上記の料理人のように教育を受けた医者やエンジニアを有する家庭からのみならず、地方の農村出身者も海外での生活を夢見て料理人をめざすようになっている。インド料理の成立は、キャリアとして料理人をめざす世代を生み出した。

以上にみてきたように、インド料理は移民第一世代のインド人、特に食事を通じて同郷の人びととのつながりやインド的な公共空間を手に入れようとするインド人女性にとって必要とされてきた。第二世代の時代には、レストランや食材店が充実し、インド国内でも海外で活躍することを前提とした専門的な料理人を養成するようになった。

### 3-4 母国と家族とインド料理

インド系作家による英語小説からは、母国や家族、親密な空間にインド料理が結びついていることが読み取られる。ここでは、家庭での食事の描かれ方に注目し、脱領域的な状

況における親密な空間の形成にインド料理が果たす役割を考察する。家庭での食事における「心安さや慣れ」は、公共空間であるレストランでの食事における「堅苦しさや目新しさ」と対比される〔ラプトン 1999〕。インド系ディアスポラにとっての「心安さ」「慣れ」は、しばしば家庭におけるインド料理という形をとって表現される。

ラヒリの小説には、アメリカにおいてベンガル人たちが集まり、食事を共にする場面が多く描かれている。以下は、『その名にちなんで』における、主人公ゴーゴリの誕生日会の一場面である。

ゴーゴリの14回目の誕生日。きょうに始まったことではないが、何か記念日のようなものがあると、それにかこつけて両親はベンガル系の友人を招いたパーティーを開きたがる。

…中略…

いつも通り、母は何日も前から料理にかかり、ホイルをかぶせた皿で冷蔵庫を満杯にする。息子の好物をそろえてやろうとがんばっているのだ。じゃがいもがたっぷり、ラムカレー、揚げパン、大粒の茶色いレーズンを入れた濃厚な豆カレー、パイナップル・チャツネ、サフランで色付けしたりコッタチーズを固めてサンデーシュにする。こういうものの支度なら、アメリカの子供たちに何を食べさせようとするよりは苦労がない。子供が何人も来るときは、その半分くらいはミルクにアレルギーがあるとか、全員そろってパンの堅いところは食べられないとか、うるさいことを言う〔ラヒリ 2004：89-90〕。

(強調は引用者による。以下の引用も同様。)

インド系ディアスポラによる小説にしばしば登場するこうしたホームパーティーの描写は、インド的なものと家庭的なものが一体となって創り出す空間を映し出している。そして、第一章でみてきたように、インド人の家庭空間、特に食物を調理したり食したりする場は、家庭内の親密圏として完結する場ではなく、外部世界とつながっている。人びとはしばしばゲストを家に招き、インド料理を共に食べることで、公的領域との結びつきを保っているといえるだろう。

母親は、子供の誕生日会のために何日も前から得意のインド料理を準備する。そうして作られたインド料理の名前が羅列されることで、家庭的で温かな、同郷の人びとによる食事の風景が読者に提示される。パブリック・カルチャーとして成立したインド料理は、小説のなかに描かれることによって私的な空間を表す道具となっている。

インド料理の料理名は、レストランのメニューのように小説のなかに並べられ、親密な空間を喚起させる。以下の引用は、チットラ・バネルジー・ディヴァカルニー (Chitra Banerjee Divakaruni<sup>7)</sup>) の『スダーとアンジュ 心の姉妹』の一場面からである。スダーとアンジュはカルカッタの良家で姉妹のようにして育った二人の女性である。以下の場面は、結婚して数年経っても子供ができず、姑に不妊症の検査に行かされたスダーが、異常なしの診断を得て久々に実家に里帰りする場面だ。

母たちは、わたしが子どものころに好きだったご馳走を用意してくれた。米ナスの炒め物、金色にふくらんだプーリー、赤い色の鮮やかなホウレンソウの炒め物、エビのカレー、鶏肉のカレー、魚のマスタード風味のカレー、レーズンとピスタチオの入ったライス・プディング。こうしたご馳走が、特別なときに使うカット・ガラスの皿に、ていねいに盛りつけられ、テーブルに並んでいるのを見て、わたしは愛情を感じて泣きそうになった。今では、ラムルバあや以外の家の中のことをする使用人には暇を出してしまったので、これを用意するにはまる一日かかったにちがいない。わたしは全部の料理をお代わりした。そして食事中は、話をしながら手で生き生きと身振りをし、涙をおさえた [デイヴァカルニー 2001 : 219-220]。

ここでは、幸せとはいえない嫁ぎ先での生活とは対照的な、温かい実家での風景が描かれている。ずらりと並んだ料理の名前が、それだけで家庭的な雰囲気を表している。

カヴィータ・ダスワーニ (Kavita Daswani<sup>8)</sup>) の『アンジュのハッピーウェディング』では、ニューヨークで暮らす主人公のアンジュがボンベイに里帰りしているシーンにインド料理が登場する。

20年以上わが家の料理人を務めるチョトウが、香辛料たっぷりの温かい料理を載せたステンレスの皿を手に、キッチンからあらわれた。ボンベイのおいしい料理は、家に帰ってくる楽しみのひとつだ。ムングダール [豆の一種] が入っているほかほかの柔らかいブラオ、パニール [インドのチーズ] をたっぷりとぬり、何十種類もの挽きたてのスパイスをしみこませたほうれん草。ミントのチャツネにひたして厚い白パンといっしょに食べる、ひとくち大のパコーラー。ニューヨークのフィットネス・トレーナーの女神、ウルリカに、いまの姿を見られたら、きっとずたずたにされてしまうだろう [ダスワーニ 2003 : 29]。

上記の引用には「ボンベイのおいしい料理」という表現があるが、これまで引用してきた文章のなかには「ベンガル」や「ボンベイ」といったインドの地名が料理と関連付けられて登場する。国民料理としてのインド料理が成熟すると同時に、「ベンガルの料理」「ボンベイの料理」といった地方料理が現れてきたことは注目に値する。現代インドの国民料理としてのインド料理は、その地域的・民族的ルーツを隠そうとしないことが特徴であり、地方料理が重要な構成要素である [Appadurai 1988]。インド各地の料理がインド料理の下位区分として分類されることで、インド料理はインド国民の料理としての力を強めていくと考えられる。

一方、インド的／家庭的な食事は、アンジュのような現代の移民や、ラヒリの小説に登場する移民第二世代以降の子供たちには微妙なニュアンスで捉えられている。アンジュは、懐かしいわが家の料理に舌鼓をうつ一方で、ニューヨークでのダイエット生活を思い起こしている。前出の『その名にちなんで』の主人公であるゴーゴリは、青年期にはアメリカ人のガールフレンドであるマクシーンの家庭に入り浸り、そこで繰り広げられるニューヨ

ークの知識人や芸術家たちの洗練されたディナー・パーティーを経験するようになる。そして、自分の両親のパーティーを以下のように回想している。

彼〔ゴーゴリ〕の実家のパーティーと何と大違いなことだろう。あっちは取り留めもなくにぎやかな宵になって、招待客が30人を下回ることはなく、おまけに小さな子供たちがくっついてくる。魚料理と肉料理がならんで出ていて、あまりの多さに客は交替で食べることに専念する。まだ鍋に入ったままの料理がテーブルに押し寄せて控えている。あっちの部屋でもこっちの部屋でも坐れるところに坐って、もう食べ終えた人がいれば、同じくらいの人数がこれから食べようとしている。ジェラルドとリディア〔アメリカ人ガールフレンドの両親〕は食卓の中心にいて進行役をつとめているが、彼の両親は配膳係といったほうがよくて、目を配り、気を配り、おおよそ客が食べ終えて、流しに皿が積み上がった頃を見はからって、ようやく自分たちが食べ始める〔ラヒリ 2004：171〕。

ここでは、ベンガル人たちとニューヨーカーのホームパーティーの対比がみられる。ニューヨーカーたちのパーティーがワインや会話を楽しむ「洗練された」社交の場であるのに対して、ベンガル人たちのパーティーは、伝統的なインドの食事の特徴を留めている。「客は食べることに専念」しており、「客が食べ終えて」からホストである両親が食べ始める。こうしたパーティーは、ベンガル人という境界を再規定し、絆を深める共食という側面を留めているといえる。ホストとゲストとの明確な役割分担がみられ、食べるという行為自体へ比重がおかれている。そこでは、料理の味やその場の雰囲気よりも、ベンガル人が集まって共食することが重視されている。一方、移民第二世代の主人公は、あかぬけない実家のパーティーを思い出しながら、アメリカの生活にとけこんでいく自分が、両親を裏切っているようないろめたさも感じている。

ラヒリの3冊目の作品集『見知らぬ場所』〔ラヒリ 2008；Lahiri 2008〕に収録された短編小説群には、母国インドからより距離をおいたインド系の人びとが登場する。同時に、インド料理の描写も前二作に比べて少なく、母国を懐かしんだり同郷の仲間と共有する対象としてではなく、よそよそしく扱いに困るようなものとして描かれている。表題作の「見知らぬ場所」では、インド料理の記述から、主人公ルーマにとってのインドとアメリカにおける家庭の親密さの違いからくる混乱が描かれている。

インド系移民第二世代の女性、ルーマは、アメリカ人の夫と来年幼稚園に入る一人息子の3人で、シアトルの郊外に引っ越してきた。そこに、妻を亡くしてペンシルバニアで一人暮らしをしている移民第一世代の父親が1週間の滞在予定で訪ねてくる。ルーマは、インドの慣習に従って、ひとりになった父に同居を提案する責任を感じつつも、自分たちの生活に父が入ってくることに対する不安から、話を切り出せないでいる。ルーマは、父親を迎えるために2日間かけて慣れないインド料理を準備し、冷蔵庫にストックする労働に疲れはててしまう。夫のアダムにインド料理を作るときはダール（豆のスープ）を省略したりチョールチョーリ（野菜炒め）の代わりにサラダを用意したりして手を抜くことがで

きるが、父に対してはそれができない。ここでルーマは、アメリカにいながらにしてインドの姑のお眼鏡にかなおうとするかのような家事の切り盛りをしていた母親を回想し、妻であることの母の世代との違いを感じる。移民第三世代になるルーマの息子、アカーシュの食習慣は、完全にアメリカ風である。ルーマは父とともに数ヶ月ぶりに手で料理を食べ、アカーシュはその行為に興味を示すが、ルーマは手で食べることをアカーシュに教えていない。アカーシュは最近マカロニ・チーズばかり食べていて、ルーマが父親のために準備したインド料理を嫌いだという。母が生きていたころは、ルーマは母の教えに従ってインド料理の味にアカーシュを慣れさせるよう努力したが、今はインスタント食品を与えている。

物語の前半では父との距離感が強調される。また、死んだ母と強く結びついているインド料理やインドの家庭における形式が、現在のルーマのアメリカ式のライフスタイルとかみ合わない厄介なものとして、そして一方では軽視できないものとして描かれている。彼女にとって、自分で築き上げた親密な家庭空間と、自分が育ったインド式の家庭空間との間には大きな隔たりがある。しかし、物語の後半でルーマは、アメリカ式の生活に妥協し協力的な父の姿に安堵感を覚え、父が自分の家庭における親密圏に入ってくれることをむしろ望むようになる。以下のシーンは、父に対するルーマの認識の変化を表している。

いまさら、と言われればそれまでだが、いままで父を知りつくしていたとは思わない。こんなに手間のかからない人だとは、ついぞ知らなかった。それどころか器用に手伝ってくれるので、父が来てからのルーマは皿洗いをしたことがない。食事にも柔軟に対処して、インド風の食材〔Indian food〕を切らしてからルーマが出すようになった魚のグリルやチキンの胸肉も、案外喜んで食べている。ランチには缶のスープでも、いやな顔をしない〔ラヒリ 2008:62〕（括弧内は原著〔Lahiri 2008:22〕で補った）。

手の込んだインド料理ではなく、アメリカ人の夫と同様に、簡単でカジュアルな食事で満足してくれることに、ルーマは堅苦しきから解放されて親密さを感じている。しかし、ルーマの期待に反して、父親は自分ひとりで自由に生活することを選択し、ルーマの家を去る。この短編で描かれているのは、インド料理を食べなくなったインド系ディアスポラの新しい家族の形である。

以上、インド料理とインド系ディアスポラの家族の空間について考察してきた。移民第一世代のインド料理を囲んだホームパーティーの描写からは、家庭の空間における公的な領域において、共食を通して境界内部の社会的紐帯を強める人びとの実践を読み取ることができる。また、インド料理は家庭的な温かみを表す道具として使われている。しかし、アメリカの生活になじんだ移民第二世代以降にとっては、インド料理は半ば厄介者として描かれている。これは、インド料理に象徴されるインドの家庭における公的な側面が、アメリカの家庭における親密な領域とは異なることにより、人びとに葛藤が生じているためだと考えられる。



## 4 おわりに

先行研究では、特定の地域内で、食べ物がカースト・ヒエラルキーを維持するシステムとして、また神と人との媒介物として重要な役割を果たしてきたことを論じてきた。一方で、グローバリゼーション下における脱領域的な食文化についての研究は始まったばかりである。本稿では、コンタクト・ゾーンの視点を参考に、現代的な食文化としてのインド料理の成立過程と表象のされ方を描き出した。インド料理は、ムガル帝国料理の料理法やイメージをとりいれ、イギリス植民地下における名称の統一や分類をへて、現代インドの消費文化のなかで国民料理を必要とする国内外のインド人によって形成されてきた。

インド料理の成立過程には、自分たちの料理をインド料理として認識し、自分たちで記述する作業が重要な役割を果たしてきた。本稿では、母国を離れたインド系の人びとによって描かれたインド料理に着目し、そのニーズや流通の過程を追った。

パブリック・アリーナにおいて商品化され消費されるインド料理は、家庭の空間にも影響を与えている。インド系ディアスポラの英語小説において、インド料理はインド的な家族のあり方を象徴するものとして描かれている。移民第一世代のインド人にとっての母国インドと家庭料理のイメージは、インド料理という形で表現される。そこでは、同郷の人びととホームパーティーでインド料理をともに食べることや、インドで女性たちが集まって食事の支度をした思い出などが重要視され、インド料理を媒介とした公的領域へのつながりが強調されている。一方、アメリカ式の生活に親しんだ移民第二世代以降にとって、インド料理はよく分からない母国や公的領域における形式を表象するものとして、居心地のいい親密空間とは切り離されたものとして描かれている。コンタクト・ゾーンにおける出会いや葛藤、想像力の産物として成立してきたインド料理は、公と私、公的空間と家庭的空間の境界を行き来しつつ形成される現代インドのパブリック・カルチャーの一側面である。

## 追記

本稿は、2006年に大阪大学大学院人間科学研究科に提出した修士論文の一部を加筆、修正したものである。論文執筆にあたり、大阪大学人類学研究室の先生方をはじめ、京都大学南アジア博論ゼミの先生方と参加者の皆様にご指導を賜った。ここに深く感謝申し上げます。

## 注

- 1) 『アクバル会典』（アーイーネ・アクバリ、*Ā'in-e Akbarī*）は、アブル・ファズルがまとめた歴史書『アクバル一代記』（アクバル・ナーマ）の補巻。宮廷儀礼や軍事、税制などテーマ別に記述されている〔辛島ほか 1992: 5〕。
- 2) マリガトニー（mulligatawny）は、カレースープ、辛いスープを意味する英語。タミル語で「胡椒の水」（pepper-water）を意味する *milagutannir* が転訛したもの〔Yule *et al.* 1903: 595〕。ラッサム（*rassam*）と呼ばれる南インドのスープのこと〔Achaya 1994: 178〕。

- 3) パンジャープ州はインド北西部に位置し、ムガル帝国の影響を強く受けて料理が発展してきたので、厳密に「ムガル料理」、「パンジャープ料理」と区別することは難しい。
- 4) 古賀正則ら〔2000：7〕によると、1960年代に年平均2000人程度だったアメリカ向けインド人移民は、70年代には約7000人にふえている。
- 5) 『リトル・インディア』は、1991年に創刊されており、アメリカのコネチカットに拠点を置く。ウェブサイト (<http://www.littleindia.com/>) 上で、同誌はインド国外最大のインド系出版物で、毎月の発行部数は14万2000を超えると発表している(2008年現在)。
- 6) ラヴィーナ・メルワニ (Lavina Melwani) はインド出身のフリーライターで、『リトル・インディア』誌上において、南アジアの文化、移民、ジェンダーなどについて記事を書いている。香港で7年、ザイールに3年間住んだのち、現在はニューヨーク在住。
- 7) デイヴァカルニーはカルカッタで生まれ、16歳で渡米し、カリフォルニアに在住している。南アジア女性援護センターの代表もつとめる彼女は、女性問題を中心に在米インド人や家庭というテーマを描いている。
- 8) ダスワーニは、香港のインド人コミュニティで育ち、パリでファッション・コラムニストとして活躍している。『アンジュのハッピーウェディング』〔2003〕は、筆者本人の体験を基にして書かれたものである。

#### 参考文献

- アパデュライ、アルジュン 2004『さまよえる近代』(門田健一訳) 平凡社。
- 辛島昇ほか監修 1992『南アジアを知る事典』平凡社。
- 古賀正則・内藤雅雄・浜口恒夫編 2000『移民から市民へ——世界のインド系コミュニティ』東京大学出版会。
- 関口真理 2001「海外文学はいま〈インド〉——歴史と伝統に立つ若い文学」『民主文学』2001年3月号・425：124-131。
- 田中雅一 1986「礼拝・アビシェーカ・供犠——浄・不浄から力へ：スリランカのヒンドゥ寺院儀礼」『民族学研究』51(1)：1-31。
- 1994「南インドの寺院儀礼と家庭祭祀における供物の人類学的研究」『味の素 食の文化センター 助成研究の報告』4：69-74。
- 2007「コンタクト・ゾーンの文化人類学へ——『帝国のまなざし』を読む」『Contact Zone』1：31-43。
- 田辺明生 1990「王権とカースト・バラモン——王・支配カースト関係小考」『民族学研究』55(2)：125-148。
- 1995「浄・吉祥・力——インド・オリッサ社会における多元的価値構成」清水昭俊編『洗練と粗野——社会を律する価値』東京大学出版会、pp. 169-186。
- ダスワーニ、カヴィータ 2003『アンジュのハッピーウェディング』(渡会圭子訳) 早川書房。
- デイヴァカルニー、チットラ・バネルジー 2001『スダーとアンジュ 心の姉妹』(本名裕子訳) DHC。
- デュモン、ルイ 2001『ホモ・ヒエラルキクス——カースト体系とその意味』(田中雅一・渡辺公三共訳) みすず書房。
- ハーバーマス、ユルゲン 1994『〔第2版〕公共性の構造転換——市民社会の一カテゴリーについての探究』(細谷貞雄・山田正行訳) 未来社。
- 森枝卓士 1989『カレーライスと日本人』講談社現代新書。
- ラヒリ、ジュンパ 2003a「停電の夜に」『停電の夜に』(小川高義訳) 新潮社、pp. 7-39。
- 2003b「ビルザダさんが食事に来たころ」『停電の夜に』(小川高義訳) 新潮社、pp. 41-72。
- 2003c「セン夫人の家」『停電の夜に』(小川高義訳) 新潮社、pp. 181-219。
- 2003d「神の恵みの家」『停電の夜に』(小川高義訳) 新潮社、pp. 221-254。
- 2004『その名にちなんで』(小川高義訳) 新潮社。

- 2008 「見知らぬ場所」『見知らぬ場所』（小川高義訳）新潮社, pp. 9-76。  
 ラプトン, デボラ 1999 『食べることの社会学《食・身体・自己》』（無藤隆・佐藤恵理子訳）新曜社。  
 ロイチョウドゥーリ, ジョイ&ロイチョウドゥーリ・邦子 1996 『インド家庭料理入門』農山漁村文化協会。

- Achaya, K. T. 1994 *Indian Food : A Historical Companion*. New Delhi: Oxford University Press.  
 — 1998 *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press.  
 Appadurai, Arjun 1988 How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History* 30 : 3-24.  
 Appadurai, Arjun & Breckenridge, Carol A. 1995 Public Modernity in India. In Carol Breckenridge ed., *Consuming Modernity : Public Culture in a South Asian World*. University of Minnesota Press, pp. 1-20.  
 Collingham, E. M. 2006 *Curry : A Tale of Cooks and Conquerors*. New York: Oxford University Press.  
 Conlon, Frank 1995 Dining Out in Bombay. In Carol Breckenridge ed., *Consuming Modernity : Public Culture in a South Asian World*. University of Minnesota Press, pp. 90-127.  
 Goody, Jack 1982 *Cooking, Cuisine, and Class : A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.  
 Jaffery, Madhur 1973 *An Invitation to Indian Cooking*. New York: Vintage Books A Division of Random House.  
 — 2002 *Madhur Jaffrey Indian Cooking*. New York: Barron's.  
 Khare, R. S. 1976 *Culture and reality : Essays on the Hindu System of Managing Foods*. Simla: Indian Institute of Advanced Study.  
 — 1992 *The Eternal Food*. Delhi: Indian Books Centre.  
 Lahiri, Jhumpa 2008 *Unaccustomed Earth*. Knopf.  
 Nandy, Ashis 2004 The Changing Popular Culture of Indian Food: Preliminary Notes. *South Asia Research* 24(1):9-19.  
 Rao, Vasudeva 2002 *Living Traditions in Contemporary Contexts*. New Delhi: Orient Longman.  
 Yule, Henry et al. 1903 *Hobson-Jobson : A Glossary of Colloquial Anglo-Indian Words and Phrases, and of Kindred Terms, Etymological, Historical, Geographical and Discursive*. London: J. Murray.

#### インターネット資料

- Melwani, Lavina 2002 Chef Rule. *Little India, July 2002* <http://www.littleindia.com/july2002/Chef%20Rule.htm> 2010年3月15日閲覧。  
 — 2003 Retouch of Curry. *Little India, September 2003* <http://www.littleindia.com/september2003/Retouch%20Curry.htm> 2010年3月15日閲覧。